

# Les défauts du vin



Ce n'est qu'à la première gorgée qu'on s'aperçoit si un vin est bon. Car contrairement à d'autres boissons, le vin peut présenter des défauts. Heureusement!

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaitl

**B**ien des choses me fascinent dans le vin, notamment sa fragilité. Le vin est en effet très sensible à la façon dont il est traité. S'il est conservé dans de mauvaises conditions, ses arômes s'altèrent et si son système de fermeture n'est pas optimal, il peut même s'avérer impropre à la consommation. Mais gardé dans de bonnes conditions, il donne sa pleine mesure, ce qui peut donner un résultat magnifique. Cette fragilité rend le vin à la fois passionnant et insaisissable.

## Le goût de bouchon

De même qu'il existe des cépages classiques (Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvi-

gnon ou Chardonnay), il existe aussi des défauts classiques, notamment le triste et célèbre goût de bouchon. Le fruit d'un vin qui présente ce défaut est complètement masqué. Bien que faisant l'objet de recherches approfondies, les causes de ce défaut restent obscures. Ce qui est sûr en revanche, c'est qu'il rend le vin inconsommable. On me demande souvent s'il est possible d'utiliser un vin bouchonné en cuisine. On peut certes le faire, mais personnellement, j'y renonce.

## Le dépôt

Les cristaux transparents qui se déposent au fond de la bouteille ou à l'extrémité du bouchon qui est en contact avec le vin sont

à tort considérés comme un défaut du vin. Ce dépôt composé de tartrate de potassium (sel de potassium de l'acide tartrique) apparaît souvent dans les vins blancs produits dans des régions froides (p. ex. l'Allemagne), qui contiennent davantage d'acide tartrique. Pendant la fermentation, le dépôt précipite au fond du tonneau et pendant le vieillissement en bouteille, il tombe au fond du récipient car immergé dans une solution d'alcool et d'eau (le vin est composé de ces deux éléments), le tartrate de potassium se dissout moins facilement que dans l'eau pure ou le jus de raisin. Les vignerons modernes essaient donc de plus en plus de lancer des vins très filtrés et d'une transparence parfaite, qui ne contiennent plus de particules.

Le dépôt plus sombre que l'on trouve dans les vins qui ont subi quelques années de garde n'est pas non plus un défaut. En principe, sa présence signifie même que l'on a affaire à un cru de qualité. Les jeunes crus à boire rapidement sont souvent filtrés et clarifiés à l'excès, ce qui se fait au détriment de la palette aromatique. La présence de particules qui troublent un peu le vin contribue en revanche à lui donner plus d'ampleur. Ces restes qui troublent quelque peu la robe du vin sont constitués de pulpe, de levures mortes et de résidus phénoliques (tannins et pigments polymères).

#### Défauts altérant le goût

Difficile à détecter, le brettanomyce, un défaut provenant des levures, est à l'origine d'odeurs désagréables d'écurie, de sueur de cheval, de cuir et de sparadrap. Ces arômes ne me plaisent pas du tout mais pour certains de mes collègues, ils sont au contraire l'incarnation du terroir. Le fait est que l'on observe une recrudescence des crus présentant ces arômes sur



La présence de dépôt au fond du verre est plutôt un signe de qualité.

le marché, une évolution qui n'est pas sans rapport avec la tendance à privilégier les vins rouges très concentrés et riches en alcool.

Les vins trop vieux présentent aussi des défauts rédhibitoires mais dans ce cas, les propriétaires doivent s'en prendre à eux-mêmes. Je passe pour ma part volontiers une partie de mon dimanche à la cave, à trier le bon grain de l'ivraie. Il m'arrive alors d'ouvrir une douzaine de bouteilles pour voir comment les vins ont évolué. Je m'aperçois alors que la plupart des vins ne supportent pas une longue garde. Plus un vin est âgé, plus sa robe devient brunâtre. Si le vin est trop vieux ou oxydé, son fruit n'est plus guère perceptible ou disparaît complètement, si bien que son bouquet à l'origine floral et printanier exhale plutôt des fragrances automnales, de champignons, de fer rouillé ou de foyer éteint. Contrairement aux crus bouchonnés, j'utilise volontiers ces vins en cuisine pour mes fonds de sauce.

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous [www.lemenu.ch/vin](http://www.lemenu.ch/vin)

**«Laura n'aime pas le poisson, Fred est végétarien et la petite ne mange pas de légumes!»**



À toute raclette.

